

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 03.09.2021

Betrieb: Elveren, Abdülkadir Bilgehan
Pizza Manufacture
Limmerstr. 47
30451 Hannover

Bei der o.g. Kontrolle wurden folgende Mängel festgestellt und folgende Maßnahmen zur Beseitigung angeordnet:

Vorbereitung:

1. **Feststellung:** Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengitter ausgestattet.
Maßnahme: Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengitter auszustatten.

Personaltoilette:

2. **Feststellung:** Der Warmwasserbereiter für das Handwaschbecken war nicht an die Stromversorgung angeschlossen. Es fehlte somit während der Betriebszeit die Warmwasserzufuhr.
Maßnahme: Die Warmwasserzufuhr für Handwaschbecken während der Betriebszeit ist sicherzustellen.

Offenes Lager:

3. **Feststellung:** Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände aufbewahrt.
Insbesondere das Fahrrad.
Maßnahme: Die privaten, betriebs- bzw. zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen.

Infektionsschutz:

4. **Feststellung:** Es wurden Personen beschäftigt, für die die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nicht im Betrieb einsehbar waren.
Maßnahme: Die gültigen Erstbelehrungsbescheinigungen sind der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen.
5. **Feststellung:** Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz nicht im Betrieb eingesehen werden konnte.
Maßnahme: Die Dokumentation der Wiederholungsbelehrung (en) ist der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Wiederholungsbelehrung teilnehmen. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

Landeshauptstadt

Hannover

Fachbereich
Öffentliche Ordnung
GERWERE- UND VETERINÄRANGELEGENHEITEN

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

per Zustellungsurkunde

Bearbeitet von Team Verbraucherschutz

TELEFON
FAX

12103 Berlin

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen (Bitte bei Antwort angeben)

Hannover

32.22.2V /
Limmerstr. 47

21.07.2022

Auskunftersuchen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹
hier: Übersendung der beantragten Kontrollberichte

Guten Tag,

wir kommen hiermit zurück auf Ihre Anfrage nach dem VIG zum Betrieb „Pizza
Manufacture“, Limmerstr. 47 in 30451 Hannover.

Wie im Bescheid vom 05.05.2022 bereits mitgeteilt, erfolgt mit den beigefügten
Kontrollberichten, die von Ihnen beantragte Auskunft.

Mit freundlichen Grüßen
Der Oberbürgermeister
Im Auftrag

Landeshauptstadt Hannover
Fachbereich Öffentliche Ordnung
Bereich Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten
-Verbraucherschutz-

Rechtsgrundlagen

¹ Verbraucherinformationsgesetz (VIG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17.
Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166), das durch Artikel 2 Absatz 34 des Gesetzes vom 7. August
2013 (BGBl. I S. 3154) geändert worden ist

Bankverbindungen:

Sparkasse Hannover

Postbank Hannover

NordLB

Deutsche Bundesbank, Filiale Hannover

IBAN

BIC

DE53 2505 0180 0000 5173 21 SPKHDE2HXXX

DE82 2501 0030 0000 0153 05 PBNKDEFF

DE56 2505 0000 0101 3598 18 NOLADE2HXXX

DE89 2500 0000 0025 0017 68 MARKDEF1250

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 29.06.2020

Betrieb: Elveren, Abdülkadir Bilgehan
Pizza Manufacture
Limmerstr. 47
30451 Hannover

Bei der o.g. Kontrolle wurden folgende Mängel festgestellt und folgende Maßnahmen zur Beseitigung angeordnet:

Verkaufsinself:

1. Feststellung: Die maximal zulässige Höchsttemperatur für die in dem Salattresen gelagerten Lebensmittel wurde überschritten.

Maßnahme: Die Ursache war, dass der Salattresen nicht eingeschaltet war. Die maximal zulässige Höchsttemperatur ist für die im Salattresen gelagerten Lebensmittel einzuhalten.

Vorbereitung:

2. Feststellung: Der Kühlschrank stand auf Holzklötzen aus roh Holz die nicht leicht zu reinigen sind.
Maßnahme: Die Holzklötze sind zu entfernen.
3. Feststellung: Die Ordnung und Struktur des Raums in dem Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.
Maßnahme: Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.

Offenes Lager:

4. Feststellung: Der Kühlschrank war defekt.
Die Kühlung heizte den Kühlschrank auf statt den Innenraum zu kühlen.
Maßnahme: Der Kühlschrank ist instand zu setzen.

Infektionsschutz:

5. Feststellung: Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme ihrer Tätigkeit nicht im Betrieb einsehbar war.
Maßnahme: Die Dokumentation der Teilnahme(n) an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme der Tätigkeit ist der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten.
6. Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Temperaturanforderungen waren nicht vorhanden.
Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann zum Beispiel durch Arbeitsanweisungen und Pläne für eine regelmäßige Temperaturkontrolle und die Festlegung von Maßnahmen bei Abweichungen erfolgen.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wurde im Rahmen einer oder mehrerer Nachkontrollen überwacht. Es wurde festgestellt, dass alle Mängel behoben worden sind.

Hinweis:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der o.g. lebensmittelrechtlichen Kontrolle insgesamt in einem befriedigenden hygienischen Zustand.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wurde im Rahmen einer oder mehrerer Nachkontrollen überwacht. Es wurde festgestellt, dass alle Mängel behoben worden sind.

Hinweis:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der o.g. lebensmittelrechtlichen Kontrolle insgesamt in einem guten hygienischen Zustand.